SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2728-1992

Udang segar

ICS 67.120.30

Daftar isi

Standar udang segar
SPI-KAN-/02/24/1987

1 Pendahuluan

Standar udang segar disusun mengingat bahwa produk ini banyak diproduksi dan digemari oleh masyarakat Indonesia serta untuk di ekspor. Di dalam penanganan udang segar masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

2 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk dan cara penyimpanan, persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, pengambilan contoh dan analisis.

3 Diskripsi

Udang segar adalah produk hasil perikanan dengan bahan baku udang, yang telah menga-
lami perlakuan sebagai berikut : pencucian, sortasi, pemotongan atau tanpa pemotongan kepala, pencucian, pendinginan dan pengernasan.

4 Klasifikasi

Mutu udang segar digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Persyaratan

5.1 Bahan baku udang segar harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

5.2 Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus sesuai dan tidak merusak atau mengubah komposisi dan sifat khas udang segar, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

5.3 Teknis, sanitasi dan hygiene.
Udang segar harus ditangani, dikemas,disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempattempat, cara dan alat-alat yang hygienis dan seniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1 981.

5.4 Mutu udang segar ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik, min	7
b. Mikrobiologi :	
– TPC, per gram, maks*)	5×10^5
– E Coli, MPN per gram, maks*)	0
– Salmonella spp *)	negatif
– Vibrio cholerae	negatif
– Vibrio parahaemoliticus*)	negatif

*) Apabila diperlukan

5.5 Pengemasan

a. Bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat yang tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

b Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

6 Analisis

6.1 Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan dalam SPI-KAN-S PP-1976

6.2 Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Kode
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Mikrobiologi :	
– TPC	SPI-KAN-PPM-1978
– E Coli	SPI-KAN-PPM-1978
– Salmonella spp	SPI-KAN-PPM-1978
– Vibrio cholerae	SPI-KAN-PPM-1978
– Vibrio marahaemolytious	SPI-KAN-PPM-1978